



GUÍA DOCENTE 2012-2013

Bromatología II

1. Denominación de la asignatura:

Bromatología II

Titulación

Título de Grado en Ciencia y Tecnología de los Alimentos

Código

5168

2. Materia o módulo a la que pertenece la asignatura:

Bromatología

3. Departamento(s) responsable(s) de la asignatura:

Biotechnología y Ciencia de los Alimentos

4.a Profesor que imparte la docencia (Si fuese impartida por mas de uno/a incluir todos/as) :

María Teresa Sancho Ortiz y Miguel Ángel Fernández Muiño



4.b Coordinador de la asignatura

Miguel Ángel Fernández Muiño

5. Curso y semestre en el que se imparte la asignatura:

Tercer curso. Primer semestre.

6. Tipo de la asignatura: (Básica, obligatoria u optativa)

Obligatoria

7. Requisitos de formación previos para cursar la asignatura:

Se recomienda haber cursado las materias básicas Química, Biología y Bioquímica, así como la asignatura obligatoria Química y Bioquímica de los Alimentos.

8. Número de créditos ECTS de la asignatura:

4,5

9. Competencias que debe adquirir el alumno/a al cursar la asignatura

1. Capacidad para el reconocimiento, identificación y clasificación de alimentos. Competencias GL1, GL2, C1.
 2. Conocimiento de la composición de los alimentos y criterios sanitarios. Competencias GL1, GL2, A2, A4, C1, C3.
 3. Capacidad para seleccionar y emplear la metodología adecuada en el análisis de cualquier componente de un alimento determinado. Competencias GL1, GL4, B1, B2.
 4. Capacidad para interpretar los resultados de las pruebas analíticas de un alimento y su conformidad con los requerimientos legales. Competencias GL5, C1, C3.
 5. Capacidad para tomar decisiones en la resolución de casos prácticos de análisis y control de calidad de alimentos. Competencias GL4, GL5, B1, C1, C3.
- Competencias generales del título relacionadas con la asignatura: G1, G2, G6, G7, G8.



10. Programa de la asignatura

10.1- Objetivos docentes
1.- Conocer los aspectos básicos sobre el origen, identificación, estructura, composición y análisis de los alimentos que se abordan en el programa de la asignatura. 2.- Saber estimar la relación existente entre las características descritas en el párrafo anterior y los principales criterios de calidad bromatológica: valor nutritivo y valor comercial. 3.- Saber aplicar y desarrollar metodologías analíticas que mejoren a las actualmente existentes o que resuelvan nuevos problemas del análisis de los alimentos incluidos en el programa de esta asignatura.
10.2- Unidades docentes (Bloques de contenidos)
Alimentos grasos Grasas de origen animal Papel en la alimentación. Clasificación. Composición y transformaciones. Alteraciones. Adulteraciones y falsificaciones. Grasas de origen vegetal. Papel en la alimentación. Clasificación. Composición y transformaciones. Tipos comerciales y subproductos de las grasas vegetales. Alteraciones. Adulteraciones y falsificaciones. Grasas artificiales. Grasas hidrogenadas, fraccionadas, esterificadas y transesterificadas. Margarinas. Grasas anhidras. Grasas sintéticas. Determinaciones analíticas de grasa y aceites. Determinaciones físicas. Determinaciones químicas. Reacciones específicas. Determinación de la calidad comercial.



Cereales y derivados

Generalidades de los cereales

Importancia en la alimentación. Estructura. Valor nutritivo.

Principales cereales empleados en la alimentación

Características y clasificación. Composición. Calidad. Alteraciones e impurezas. Conservación. Usos.

Alimentos procedentes de la molienda de los cereales

Productos y subproductos de la molienda. Harinas. Rendimiento y grado de extracción. Tipos de harinas. Tratamientos. Alteraciones y almacenamiento. Mejoradores y agentes de blanqueo. Adulteraciones y falsificaciones.

Pan

Tipos de pan. Características del pan. Levadura panaria y gasificantes químicos. Almacenamiento y envejecimiento del pan. Defectos y alteraciones.

Pastas alimenticias

Características. Tipos. Composición.

Productos de bollería y repostería

Tipos. Características. Composición. Complementos panarios. Polvos para productos de confitería y repostería.

Otros alimentos elaborados con cereales y derivados

Cereales de desayuno. Gofio. Granos de cereal mondados. Granos de cereal perlados. Granos machacados o aplastados.

Determinaciones analíticas de cereales y derivados

Determinaciones físicas. Determinaciones químicas. Micrografía.

Legumbres secas

Generalidades de las leguminosas alimenticias.

Importancia en la alimentación. Estructura. Composición general. Valor nutritivo. Componentes tóxicos y antinutritivos.

Principales legumbres secas empleadas en la alimentación

Características y clasificación. Composición. Calidad. Alteraciones e impurezas. Conservación. Usos. Derivados de las legumbres secas.



Determinaciones analíticas de las legumbres secas y derivados

Determinaciones físicas. Determinaciones químicas. Micrografía.

Tubérculos, raíces feculentas y hortalizas

Patatas y derivados

Tipos. Características. Composición. Producción y rendimiento. Valor nutritivo e importancia en la alimentación. Alteraciones y almacenamiento.

Otros tubérculos y raíces feculentas y sus derivados

Tipos. Características. Composición. Producción y rendimiento. Valor nutritivo e importancia en la alimentación. Alteraciones y almacenamiento.

Hortalizas, algas y derivados

Tipos. Características. Composición. Producción y rendimiento. Valor nutritivo e importancia en la alimentación. Alteraciones y almacenamiento. Derivados de las hortalizas.

Frutas y frutos secos

Tipos. Características. Composición. Producción y rendimiento. Valor nutritivo e importancia en la alimentación. Alteraciones y almacenamiento. Derivados de las frutas y frutos secos

Determinaciones analíticas de los alimentos hortofructícolas

Determinaciones físicas. Determinaciones químicas. Micrografía. Parámetros indicadores de calidad.

10.3- Bibliografía

BIBLIOGRAFÍA BÁSICA

Agencia Española de Seguridad Alimentaria y Nutrición, www.aesan.msc.es.

Alimentos de España, www.mapa.es/es/alimentacion/alimentacion.htm.

European Food Safety Authority,
www.efsa.europa.eu/EFSA/efsa_locale-1178620753812_home.htm.

Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación,
www.fao.org/index_ES.htm.

AOAC, (2005) Official Method of Analysis of the AOAC, 18, Ed. Arlington, VA. USA.,

Astiasarán I y Martínez JA, (2000) Alimentos Composición y propiedades, McGraw-Hill Interamericana,

Barros C, (Puesta al día) Legislación alimentaria clasificada por alimentos,



Alimentaria. Madrid.,
Belitz JD y Grosch W, (2008) Química de los Alimentos, Acribia,
Bello-Gutiérrez J, (2000) Ciencia bromatológica: principios generales de los alimentos, Díaz de Santos,
Ducauze CJ, (2006) Fraudes alimentarios. Legislación y metodología analítica, Acribia,
Hart FL y Fisher HJ, (1997) Análisis Modernos de los Alimentos, Acribia,
Valcárcel M y Luque de Castro MD, (1988) Automatic Methods of Analysis, Elsevier,

BIBLIOGRAFÍA COMPLEMENTARIA

CR Hosney, (1991) Principios de ciencia y tecnología de los cereales. , Acribia. Zaragoza,
DAV Dendy y BJ Dobraszczyk, (2004) Cereales y productos derivados. Química y Tecnología., Acribia. Zaragoza,
DE Kay, (1985) Legumbres alimenticias, Acribia. Zaragoza,
DK Salunkhe y SS Kadam, (2003) Tratado de ciencia y tecnología de las hortalizas. Producción composición, almacenamiento y procesado., Acribia. Zaragoza.,
G Hoffman, (1989) The chemistry and technology of edible oils and fats and their high fat products. , Academic Press,
G Lisinska y W Lesczynski, (1989) Potato Science and Technology, Elsevier Science Publishers. Amsterdam. ,
H Lawson, (1998) Aceites y grasas alimentarios, Acribia. Zaragoza,

11. Metodología de enseñanza y aprendizaje y su relación con las competencias que debe adquirir el estudiante:

Metodología	Competencia relacionada	Horas presenciales	Horas de trabajo	Total de horas
Clases teóricas	A2, A4, B1, B2, C1, C3, GL1, GL2, GL4, y GL5.	25	3	28
Clases prácticas de laboratorio	B1, B2, C1, C3, GL1, GL2, GL4, y GL5.	9	12	21
Resolución de supuestos prácticos, cumplimentación de cuestionarios,	B1, C1, C3, GL1, GL2, GL4, y GL5.	5	24	29



realización y exposición de trabajos e informes, y debates dirigidos				
Examen final	A2, A4, B1, B2, C1, C3, GL1, GL2, GL4, y GL5.	2	33	35
Total		41	72	113

12. Sistemas de evaluación:

La asignatura se evaluará estimando las aptitudes y habilidades de los alumnos para la identificación, descripción y clasificación de los alimentos, para la realización de pruebas prácticas analíticas en el laboratorio y para resolver problemas relacionados con el análisis y control de calidad de alimentos. Se realizará una evaluación continua y un examen escrito final. En la evaluación continua, los estudiantes tendrán que contestar en clase a cuestionarios sobre bloques de temas, en los que se abordarán competencias relacionadas con aspectos conceptuales, supuestos prácticos de cada bloque y razonamiento crítico relacionado con los trabajos realizados y presentados por los estudiantes. En la evaluación de los trabajos se incluirá la valoración de la competencia relativa a los conocimientos de inglés. Se restará medio punto de la calificación del apartado correspondiente a "Realización y exposición de trabajos" por cada día de retraso en su entrega. Podrá sumarse hasta 1 punto adicional a la nota final si el estudiante participa activamente en distintas actividades relacionadas con la materia y organizadas por la Universidad, Facultad, Departamentos o profesores de la asignatura (entre otras, conferencias o visitas formativas) y elabora un informe detallado sobre las mismas. PARA APROBAR esta asignatura será IMPRESCINDIBLE sacar como mínimo un 4,0 sobre 10 en cada uno de los apartados valorables señalados en la tabla que figura a continuación, así como un 5,0 sobre 10 en el sumatorio final.

Procedimiento	Peso en la calificación final
Examen final mediante prueba escrita	40 %
Cuestionarios	30 %
Examen práctico de laboratorio	18 %
Problemas y supuestos prácticos	7 %
Realización y exposición de trabajos	5 %



Total	100 %
--------------	--------------

13. Recursos de aprendizaje y apoyo tutorial:

Clases de pizarra, retroproyector y proyección con ordenador. Realización y exposición individual de trabajos. Debates formativos sobre los trabajos. Resolución de casos prácticos y problemas. Complimentación de cuestionarios al finalizar cada grupo de temas. Realización de una tutoría a lo largo del semestre.

14. Calendarios y horarios:

Disponibles en la página web del Grado.

15. Idioma en que se imparte:

Castellano. Se facilita atención personalizada en inglés, francés, alemán y gallego-portugués a los estudiantes que lo soliciten. El examen final podrá realizarse en inglés para los alumnos que así lo indiquen.